MISTER HOT POP

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE



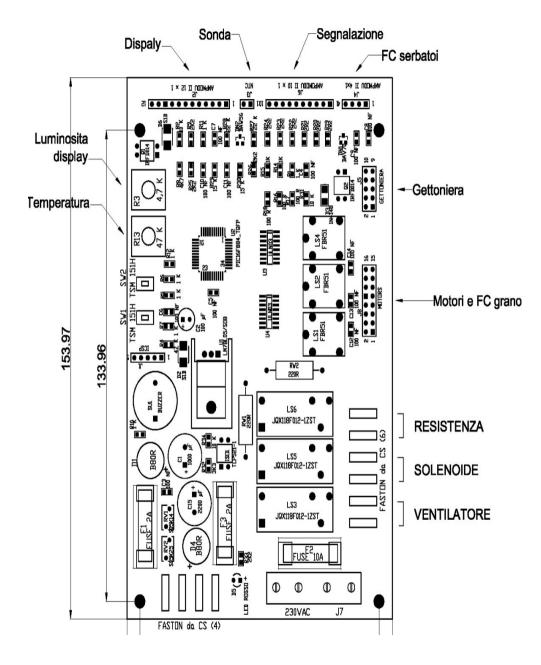
ATTENZIONE!!!

Prima di movimentare, installare, utilizzare e demolire la macchina bisogna assolutamente aver compreso ed essersi attenuti alle condizioni indicate nei vari capitoli del presente manuale.

INDICE

1	DATI GENERALI	
	1.1 Costruttore 1.2 La Macchina 1.3 Definizioni 1.4 Garanzia e assistenza 1.5 L'operatore deve. 1.6 Regole di sicurezza e antinfortunistica.	5
2.	DATI TECNICI	6
	2.1 Descrizione della macchina	
3	RIFERIMENTI NORMATIVI	7
	3.1 Direttive europee	
4	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	7
	 4.1 Trasporto e imballaggio	8 8 8
5	CARICAMENTO E PROGRAMMAZIONE	
	5.1 Caricamento serbatoio del "Mais"	10
6	MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA	10
	6.1 Ciclo di utilizzo – solo B2005	
7	SEGNALAZIONI DELLA MACCHINA E RELATIVE ANOMALIE	12
8	MANUTENZIONE E RIPARAZIONE	12
	8.1 Regolazione	13
9	RICAMBI	13
10) SMALTIMENTO	13
11	PRECAUZIONI DI SICUREZZA	14
12	SCHEDA DI CONTROLLO	15

12 SCHEDA DI CONTROLLO



11 Precauzioni di sicurezza

Prendere il tempo di leggere tutte le istruzioni.

Questa macchina è conforme alle regole e condizioni di sicurezza in vigore, come anche alle seguenti direttive europee:

Direttiva compatibilità elettromagnetica CEE 89/336 modificata dalle direttive CEE 92/31 e 93/68.

Direttiva bassa tensione CEE 73/23 modificata dalla direttiva CEE 93/68.

AVVERTENZA: per ridurre il rischio di scossa elettrica, <u>non rimuovere il cassetto posto sul retro del distributore</u>, per ogni intervento fare riferimento ad un centro di assistenza.

ATTENZIONE: per ridurre il rischio di incendio o di scossa elettrica, non esporre il distributore alla pioggia o all'umidità.

AVVERTENZA: non esporre il distributore all'acqua (sgocciolamento o spruzzamento) e non collocare su di esso oggetti riempiti di liquidi.

- Tenuto conto della molteplicità delle norme in vigore, se questo apparecchio è utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, occorre farlo verificare presso uno dei nostri centri di assistenza tecnica autorizzati.
- Posizionare la macchina in un luogo coperto ed asciutto.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore.
- Verificare che il voltaggio della rete corrisponde bene a quello indicato sulla macchina (corrente alternata unicamente).
- Accertarsi che l'impianto elettrico sia sufficiente per l'alimentazione di una macchina di questa potenza.
- Non conservare prodotti infiammabili in prossimità o al di sotto del mobile su cui si trova la macchina.
- Staccare tutte le fonti di energia per la manutenzione ordinaria programmata e straordinaria e ogniqualvolta si renda necessario.

AVVERTENZA relativa al cavo di alimentazione

E' consigliabile utilizzare un circuito dedicato. Ciò significa, un circuito di alimentazione specifico per il solo distributore che non abbia altre prese in derivazione. Non sovraccaricare le prese a muro. Prese sovraccariche, allentate o danneggiate, prolunghe, cavi sfilacciati o isolamenti spaccati o deteriorati sono pericolosi. In ognuno dei suddetti casi possono verificarsi incendi o scosse elettriche. Esaminare periodicamente il cavo del distributore e se si notano

danneggiamenti scollegarlo, interrompere l'uso del distributore e far sostituire il cavo con uno identico da un tecnico dell'assistenza qualificato.

Evitare che il cavo sia attorcigliato, piegato o calpestato. Prestare particolare attenzione alle spine alle prese a parete e ai punti in cui il cavo esce dall'unità.

1.1 Costruttore:

Com. Ver srl

Via Valpolicella (Z.I.)

S.PIETRO IN CARIANO (VR)

1.2 La Macchina

Hot Pop è una macchina per la cottura di popcorn ad aria calda. Da un serbatoio contenente mais vengono dosati 32 g di mais che sono poi indirizzati in una zona, denominata camera di scoppio, nella quale sono presenti un elemento riscaldante ed una ventola che permettono la cottura del mais e quindi la formazione dei popcorn, ed il loro convogliamento nel bicchiere; durante l'erogazione del mais viene dosata una quantità di sale pari a circa 10 g o di zucchero pari a circa 20 g. Tutte le segnalazioni, di eventuali anomalie, sono ottenute con l'accensione differenziale di segnali luminosi rossi, verdi e gialli.

Il segnale luminoso fisso verde "PRONTO" indica attesa credito.

Il segnale luminoso fisso rosso "ATTENDERE" indica il preriscaldamento o ciclo di cottura.

Il segnale luminoso fisso giallo "PRELEVARE" indica che è possibile prelevare la porzione.

Il segnale luminoso lampeggiante "START" informa che c'è un credito in memoria. La macchina è dotata di allarmi (vedi punto 7) che segnalano anomalie sul funzionamento della stessa, tali allarmi inibiscono l'inserimento delle monete e possono essere eliminati solo spegnendo per alcuni secondi la macchina. Alla riaccensione la macchina effettua un check up, se dopo circa 3 minuti si accende la luce verde la macchina è in grado di operare.

Se persistono gli allarmi contattare il Centro Assistenza.

In dotazione

Modello B2005 - B2007 MULTI

Nr.1 tubo trasparente porta bicchieri.

Nr.1 tubo trasparente porta coperchi.

Nr.2 tappi per i tubi trasparenti.

Nr.8 dadi per fissare i tubi porta bicchieri e coperchi.

Nr.3 flange per il fissaggio dei tubi trasparenti.

Nr.1 dispenser automatico bicchieri.

Nr.1 cassetto estraibile.

Nr.2 chiavi per la serratura dell'apertura superiore – accesso serbatoi -

Nr.2 chiavi per la serratura dell'apertura laterale – accesso zona prelevamento soldi.

Nr.2 chiavi per la serratura del tappo del tubo trasparente porta bicchiere (dove presente)

Modello S2006

Nr.1 distributore sacchetti

Nr.1 cassetto estraibile.

Nr.2 chiavi per la serratura dell'apertura superiore – accesso serbatoi

Nr.2 chiavi per la serratura dell'apertura laterale – accesso zona prelevamento soldi.

Modello S2006 - B2005 - B2007 MULTI

Mobiletto con ruote con funzione di deposito per mais, sale, bicchieri e coperchi Nr.2 chiavi per la serratura dell'apertura laterale – accesso deposito.

MARCATURA CE

CEI EN 60335-1 2004-04 CEI EN 60335-2-75 2003-06

MARCATURA IMQ

In fase di approvazione.

BREVETTO

Nr. Deposito: VR2004A000169 del 27-10-2004

1.3 Definizioni

Costruttore: colui che produce la macchina.

Distributore: colui che vende e commercializza la macchina.

Macchina: insieme di pezzi e di organi, di cui uno almeno mobile, collegati tra loro, ed eventualmente con azionatori, con circuito di comando e di potenza, ecc., connessi solidamente per un'applicazione ben determinata, segnatamente per la trasformazione, il trattamento, lo spostamento e il condizionamento di un materiale.

Kit Prodotti: l'insieme di prodotti necessari per il funzionamento della macchina stessa.

Operatore: la persona incaricata dell' accensione della macchina, di caricare i serbatoi del mais, del sale, dello zucchero (- solo B2007 MULTI -), dei bicchieri e dei coperchi o dei sacchetti nei dispensatori, di eseguire la manutenzione ordinaria, di pulire, e di effettuare piccoli spostamenti della macchina.

Utente: la persona che utilizza la macchina per consumare il prodotto popcorn.

Tecnico Qualificato: la persona incaricata ad accedere a zone interne alla macchina per servizi di manutenzione: personale qualificato dei concessionari regionali o provinciali e/o personale del centro assistenza.

Centro assistenza: luogo dove è possibile effettuare manutenzioni

straordinarie, riparazioni, regolazioni e sostituzioni.

Zona utente: zona alla quale si accede senza l'uso di una chiave di accesso o di un utensile.

Zona di manutenzione: zona alla quale si accede esclusivamente mediante l'uso di una chiave di accesso. Zona riservata alle azioni dell'operatore.

Zona di servizio: zona alla quale non è consentito l'accesso con il solo uso di una chiave di accesso. A questa zona possono accedere solo tecnici qualificati.

Superficie pulibile: superficie dalla quale può essere rimosso lo sporco, in conformità con le istruzioni di manutenzione.

Manutenzione Ordinaria: operazioni giornaliere di pulizia esterna della macchina, caricamento serbatoi, ritiro soldi, e controlli di buon funzionamento della macchina.

Manutenzione Straordinaria: operazioni ad esclusiva responsabilità di tecnici qualificati.

8.2 Manutenzione

Per un corretto utilizzo della macchina è necessario svolgere periodicamente alcune operazioni di manutenzione straordinaria a cura del tecnico qualificato, facendo accesso alla zona di servizio.

E' consigliato pulire la camera di cottura una volta ogni 10 giorni, come mostrato in figura 1 e 2.

Verificare che non ci siano oggetti estranei all'interno della gettoniera. Verificare il corretto funzionamento di tutti gli organi di movimento.

Figura 1





Figura .

8.3 Riparazione

Tutte le operazioni di riparazione devono essere eseguite richiedendo l'intervento del Centro Assistenza oppure da tecnici qualificati.

9 Ricambi

Le parti di ricambio devono essere ordinate direttamente al centro assistenza, fornendo le seguenti informazioni:

 modello e numero di matricola della macchina riportati nella targhetta identificativa applicata sulla stessa.

10 Smaltimento

Tutti i prodotti elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente rispetto alla raccolta differenziata municipale, mediante impianti di raccolta specifici designati dal governo o dalle autorità locali. Il corretto smaltimento delle apparecchiature obsolete contribuisce a prevenire possibili conseguenze negative sulla salute umana e sull'ambiente. Per attenersi alla DIRETTIVA 2002/96/CE

Com. Ver srl si impegna a ritirare i propri RAEE (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche). Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento delle apparecchiature obsolete, contattare il comune o il servizio smaltimento rifiuti.

Com. Ver srl si impegna a rispettare la direttiva 2002/95/CE e la 2003/95/CE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

7 SEGNALAZIONI DELLA MACCHINA E RELATIVE ANOMALIE

Nella tabella sottostante sono indicate le eventuali anomalie della macchina. Nell'eseguire gli interventi di seguito descritti, il personale qualificato deve osservare le prescrizioni relative alle operazioni di manutenzione e riparazione in osservanza alle proprie competenze.

Segnalazione	Origine	Cause
Lampada verde fissa	Attesa credito	
Lampada rossa fissa	Ciclo di cottura / preriscaldamento	
Lampada gialla fissa	Prelevare, pausa	
Lampada start lampeggiante	Credito in memoria	
Lampeggio veloce lampada rossa e gialla alternate	Mancanza alimentazione ai motori 24 Vcc	Fusibili, trasformatore, corto circuito
Lampeggio fisso di tutte le lampade simultaneamente	Sonda in corto circuito	Connessione sonda
Scorrimento sequenziale di tutte le lampade	Sonda di temperatura con lettura incorretta	Connessioni sonda, rottura fili sonda
Lampada rossa fissa e Iampeggio lampada gialla	Mancanza segnale FC grano	Connessioni, fine corsa non premuto
Lampeggio lento della lampada rossa	Temperatura e/o ciclo di pulizia incorretti	Resistenza bruciata, solenoide sempre attivato
Lampeggio lampada rossa alternato da lampada gialla	Temperatura eccessiva (>190 ° C)	Resistenza sempre alimentata, ventilatore non funziona
Segnale acustico continuo lampeggio fisso lampada rossa e lampada gialla lampeggiante	Grano non caricato	FC grano in corto circuito

8 Manutenzione e riparazione

L'inosservanza delle indicazioni riportate qui di seguito solleva Com.Ver srl da ogni responsabilità, ed esclude qualsiasi forma di garanzia contrattuale. Tutte le operazioni di manutenzione e riparazione straordinaria devono essere effettuate da tecnici qualificati e comunque:

- Dopo aver disattivato tutte le fonti di energia della macchina.
- Dopo aver controllato che tutte le parti in movimento siano ferme.

8.1 Regolazione

La macchina viene fornita dal costruttore già regolata in ogni sua parte.

1.4 Garanzia e assistenza

Com. Ver srl garantisce le proprie macchine, ed attrezzature, esenti da vizi e difetti di materiale o di lavorazione, ad esclusione della componentistica elettronica, per un periodo di 12 mesi dalla data della vendita. Durante tale periodo Com. Ver srl si impegna a sostituire o riparare gratuitamente, nel tempo necessario, eventuali vizi e difetti di materiale e/o lavorazione presenti a condizione che l'utilizzo della macchina o attrezzatura sia avvenuta correttamente, secondo quanto stabilito nel presente manuale utilizzando esclusivamente il materiale di consumo fornito dal Kit Prodotti e che il montaggio sia stato operato con l'assistenza di tecnici qualificati.

La sostituzione o la manomissione di una o più parti della macchina, non autorizzate da Com. Ver srl, nonché l'uso improprio di utensili, accessori e materiali di consumo diversi da quelli indicati nel presente manuale invalida la garanzia.

Per eventuali chiarimenti e assistenza rivolgersi al centro assistenza fornendo il numero di matricola della macchina.

Quanto sopra esposto, impegna Com. Ver srl ed esclude ogni altro effetto della garanzia previsto dalla legge. Diverse condizioni stabilite in contratto prevalgono su quelle sopra esposte.

Il servizio di assistenza viene realizzato da Com. Ver srl che interverrà con rapidità ed efficacia.

Ogni macchina è dotata di un numero di matricola che si trova sul retro dell'apparecchio. Questo numero è unico per ogni prodotto e non è applicabile ad altre unità.

1.5 L'operatore deve

- 1. Attenersi scrupolosamente a quanto indicato nel manuale d'uso e manutenzione della macchina.
- 2. Leggere integralmente il presente manuale prima di iniziare ad utilizzare la macchina al fine di conoscere le caratteristiche della stessa, la sua posizione e il funzionamento di tutti i comandi.
- 3. Segnalare immediatamente al titolare della macchina ed a quanti altri predisposti alla sicurezza, l'inefficienza della macchina.
- 4. Intervenire tempestivamente in condizione di pericolo, nell'ambito delle sue competenze e possibilità, per eliminare e ridurre le cause di rischio.
- 5. Conservare con cura il presente manuale.
- 6. Staccare tutte le fonti di energia per la manutenzione ordinaria programmata e ogni qualvolta si renda necessario.
- 7. Attenersi scrupolosamente alla segnaletica per eliminare qualsiasi incertezza e qualsiasi pericolo di rischio residuo.

1.6 Regole di sicurezza e antinfortunistica

La sostituzione o la manomissione di una o più parti della macchina, non autorizzate da Com. Ver srl, nonché l'uso improprio di utensili, accessori e materiali di consumo diversi da quelli indicati nel presente manuale, possono costituire pericolo di infortunio e sollevare Com. Ver srl da responsabilità di carattere civile e penale.

Il tecnico qualificato e l'operatore si impegnano ad agire rispettando scrupolosamente le seguenti regole generali di sicurezza:

- mai inserire mani, corpi estranei o altro sulle parti in movimento.
- mai porre contenitori di liquido vicino alle parti elettriche.
- la manutenzione ordinaria deve avvenire a macchina ferma e solo quando tutte le fonti di energia sono state disattivate.
- le riparazioni degli impianti elettrici devono essere eseguiti in assenza di tensione, e da personale qualificato.
- è vietato rimuovere qualsiasi tipo di dispositivo di sicurezza e/o barriera protettiva predisposta

Per maggiori dettagli sui dispositivi di protezione individuale, vedi Direttiva 89/686/CFF.

L'installazione ed i collegamenti elettrici devono essere effettuati esclusivamente da personale qualificato.

A tale scopo si segnala di seguire le regole generali di installazione per la preparazione e la messa in opera di impianti elettrici vigenti nel proprio paese.

2. DATI TECNICI

2.1 Descrizione della macchina





DIMENSIONI: S2206

B2005

B2007 MULTI

Profondita' P.....390 mm Altezza H....655 mm Larghezza L450 mm Profondita' P.....390 mm Altezza H.....655 mm Larghezza L680 mm Profondita' P.....390 mm Altezza H.....810 mm Larghezza L......680 mm

6 MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA

Assicurarsi sempre che i serbatoi del mais, del sale e dello zucchero, contengano il rispettivo materiale prima della messa in funzione.

Procedere con il collegamento alla fonte di energia.

Collegare la macchina ad una presa munita interruttore differenziale (salvavita).

Premere l'interruttore "ON" che si trova nella parte posteriore della macchina. La spia luminosa con la scritta ATTENDERE si accende. Dopo alcuni minuti la spia luminosa verde con la scritta PRONTO indica che la macchina è pronta per il funzionamento.

6.1 Ciclo di utilizzo - solo B2005

Per ottenere una porzione di popcorn eseguire le seguenti operazioni:

Step 1 Inserire la moneta indicata – il segnale luminoso di START si illumina - premere il tasto START. Lo spegnimento dei segnali luminosi di

START, verde di PRONTO e l'accensione del segnale luminoso rosso di ATTENDERE indicano l'inizio della cottura del mais.

- Step 2 Prendere un bicchiere o sacchetto per i popcorn HOT POP dall'apposito
 Dispensatore, posizionare il bicchiere o sacchetto per i popcorn HOT POP
 nell'apposita nicchia.
- Step 3 Attendere che la macchina scarichi i popcorn nel bicchiere o sacchetto e termini il ciclo di cottura segnalato un segnale acustico il segnale luminoso giallo di PRELEVARE e quello rosso di ATTENDERE lampeggiano.
- Step 4 Ritirare dall'apposita nicchia il bicchiere o sacchetto pieno di popcorn caldi e fragranti, ed agitare, mettendo il tappo sul modello B2005.

Quando il segnale luminoso verde di PRONTO si illumina, la macchina è pronta all'uso e può eseguire un nuovo ciclo di produzione di popcorn.

6.2 Ciclo di utilizzo - solo B2007 MULTI

Per ottenere una porzione di popcorn eseguire le seguenti operazioni:

- Step 1 Inserire la moneta indicata i segnali luminosi di selezione gusto si illuminano premere uno dei tasti di scelta gusto : SALE ZUCCHERO NATURALE. Lo spegnimento del segnale luminoso verde di PRONTO e l'accensione del segnale luminoso rosso di ATTENDERE indicano l'inizio della cottura del mais. Il lampeggio dei due "gusti" che non sono stati selezionati indicano un criedito.
- Step 2 Prendere un bicchiere per i popcorn HOT POP dall'apposito dispenser, posizionare il bicchiere per i popcorn HOT POP nell'apposita nicchia
- Step 3 Attendere che la macchina scarichi i popcorn nel bicchiere e termini il ciclo di cottura segnalato da un segnale acustico. Il segnale luminoso giallo di PRELEVARE e quello rosso di ATTENDERE lampeggiano.
- Step 4 Ritirare dall'apposita nicchia il bicchiere pieno di popcorn caldi e fragranti e un coperchio dalla colonna sul lato destro della macchina. Coprire ed agitare per mescolare il sale o lo zucchero.
- Quando il segnale luminoso verde di PRONTO si illumina, la macchina è pronta all'uso e può eseguire un nuovo ciclo di produzione di popcorn.

5.1 Caricamento serbatojo del "Mais"

Per caricare il serbatoio del mais accertarsi che sia chiuso il serbatoio del sale e quello dello zucchero e procedere come segue:

- accertarsi che la macchina sia spenta,
- aprire il pannello superiore della macchina con l'apposita chiave,
- aprire il contenitore del mais e versare dentro il Mais, non oltre il livello indicato,
- chiudere il contenitore ed il pannello superiore.

Utilizzare solo ed elusivamente "Mais" fornito nel " KIT PRODOTTI." Il mais caricato nella macchina deve essere sostituto dopo al massimo 7 giorni. Si fa espresso divieto di usare oltre la data di scadenza indicata nella confezione.

5.2 Caricamento del serbatojo del "sale"

Per caricare il serbatoio del sale accertarsi che sia chiuso il serbatoio del mais e quello dello zucchero e procedere come segue:

accertarsi che la macchina sia spenta,

aprire il pannello superiore della macchina con l'apposita chiave,

aprire il contenitore del sale e versare dentro il Sale, non oltre il livello indicato, chiudere il contenitore ed il pannello superiore.

Utilizzare solo il "Sale" fornito nel "KIT PRODOTTI"

5.3 Caricamento del serbatojo dello "zucchero"

Per caricare il serbatoio dello zucchero accertarsi che sia chiuso il serbatoio del mais e quello del sale e procedere come seque:

accertarsi che la macchina sia spenta.

aprire il pannello superiore della macchina con l'apposita chiave,

aprire il contenitore del zuccheroe versare lo zucchero, non oltre il livello indicato, chiudere il contenitore ed il pannello superiore.

Utilizzare solo lo "zucchero" fornito nel "KIT PRODOTTI"

5.4 Caricamento bicchieri e coperchi o sacchetti popcorn HOT POP

B2005 - B2007

Per caricare gli appositi dispensatori di bicchieri e coperchi per popcorn procedere come seque:

aprire il tappo del tubo porta bicchieri con l'apposita chiave (dove presente), togliere il tappo,

inserire i bicchieri, rimettere l'apposito tappo.

Togliere il tappo posto all'estremità superiore del tubo porta coperchi,

inserire i coperchi, rimettere l'apposito tappo.

S2006:

Aprire il coperchio del distributore sacchetti, portare la molla all'indietro e posizionare i sacchetti, quindi richiudere il coperchio.

Hot Pop è una macchina appartenente alla classe I (protezione dalle scosse elettriche), IPX2 ed i suoi assorbimenti sono:

Potenza	1400 W
Tensione	230 V
Frequenza	50 Hz
Corrente	6,1 A
Pressione acustica	42 db

3 RIFERIMENTI NORMATIVI

3.1 Direttive europee

Questa macchina è conforme alle regole e condizioni di sicurezza in vigore, come anche alle seguenti direttive europee:

- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica CEE 89/336 modificata dalla direttiva CEE 92/31 e 93/68.
- Direttiva Bassa Tensione CEE 73/23 modificata dalla Direttiva CEE 93/68.
- Direttiva RAEE 2002/96/CE e seguente modifica 2003/108/CE.
- Direttiva RoHS 2002/95/CE.
- Direttiva 2003/11/CE che modifica la 76/769/CEE.

3.2 Norme di riferimento

CEI EN 60335-1 CEI EN 60335-2-75

4 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

4.1 Trasporto e imballaggio

La macchina e le apparecchiature, per il trasporto e l' immagazzinamento, vengono racchiuse in confezioni di cartone al cui interno viene posto del polistirolo espanso per imballaggi. Svuotare sempre i serbatoi prima di spostare la macchina.

Durante il trasporto, manipolare con cura l'apparecchiatura, mantenendo la sua posizione verticale-fronte oppure, se ancora imballata, attenersi alle segnaletiche riportate sull'imballo al fine di garantire la sua integrità.

Non far cadere o appoggiare con forza le parti dell'apparecchiatura in quanto i colpi subiti potrebbero causare danni alla stessa.

4.2 Prima dell'uso

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura.
- Estrarre l'apparecchio dall'imballo.
- Posizionare il distributore sopra il mobile di sostegno, inserendo le 4 quide della macchina negli appositi fori del mobile e fissare i quattro dadi.
- Scegliere con attenzione il luogo dove installare la macchina. (vedi punto 4.3)
- Caricare il serbatoi del mais. (vedi punto 5.1)
- Caricare il serbatoio del sale. (vedi punto 5.2)
- Caricare il serbatoio dello zucchero solo B 2007 (vedi punto 5.3)
- Montare il tubo portabicchieri (vedi punto 4.6) ed il tubo portacoperchi.
- Caricare il distributore bicchieri e coperchi o sacchetti. (vedi punto 5.4)

4.3 Luogo d'installazione

Tutte le operazioni di posizionamento e montaggio della macchina presso il cliente devono essere effettuate a cura dei tecnici qualificati nel rispetto delle indicazioni qui di seguito riportate.

- La macchina non può essere installata in ambiente esterno.
- La macchina deve essere installata solo su un impianto elettrico munito di salvavita.
- La macchina deve essere installata in luogo coperto e asciutto, dotato di illuminazione tale da permettere il normale utilizzo della stessa.
- Collocare la macchina in prossimità di una presa elettrica dalla quale sia possibile scollegare facilmente il cavo di alimentazione.
- Collocare la macchina su una superficie piana e stabile che si estenda oltre alla base della macchina stessa in tutte la direzioni.
- Se si posiziona la macchina presso la parete, lasciare più di 20 cm tra il retro della macchina e la parete.
- Il luogo di installazione deve possedere tutti i requisiti quali altezza, riciclo d'aria ect. per essere in linea con le normative vigenti.
- La macchina deve essere posizionata lontana da fonti di calore su di una base solida, quale bancone bar, oppure sul mobiletto.

4.4 Condizioni ambientali per il funzionamento

La macchina funziona correttamente solo se le caratteristiche ambientali rientrano nei valori di seguito riportati:
Temperatura ambientale 10-30 °C
Umidità relativa ambiente 0-85%
Altezza S.L.M. < 1000 m

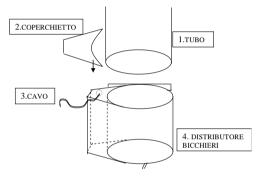
4.5 Collegamento alle fonti di energia

La macchina viene alimentata ad energia elettrica.

Prima del collegamento alle fonti di energia verificare quanto segue:

- ✓ E' obbligatoria l'installazione di un interruttore differenziale a monte della macchina in grado di assicurare l'operatore da pericoli di contatti diretti e indiretti, come da normativa in vigore.
- Prima di effettuare il collegamento alle fonti di energia procedere con il caricamento dei serbatoi del mais, del sale e dello zucchero solo B2007 (vedi punto 5)

4.6 Montaggio dispenser automatico bicchieri



ISTRUZIONI DI MONTAGGIO:

- togliere il coperchietto (2) dal distributore di bicchieri (4) esercitando una pressione dal basso verso l'alto.
- inserire il tubo in plexiglass (1) nel distributore bicchieri (4).
- inserire il coperchietto (2) nel distributore di bicchieri (4) inserendo prima la parte curva ed esercitando una forte pressione dalla parte opposta.
- far passare il cavo nel foro dello sportello, fissando il passacavo, e collegare i fili gialli al contacolpi (solo B2007 MULTI cavi gialli al morsetto con i cavi rossi) ed il bianco e il nero alle ventole di raffreddamento (nero con nero).

5 CARICAMENTO E PROGRAMMAZIONE

Il materiale di consumo come il mais, il sale, lo zucchero, i bicchieri ed i coperchi forniti nel "kit Prodotti" sono i soli e gli unici prodotti che possono essere usati in questa macchina per garantire il corretto funzionamento della stessa.

Si esclude qualsiasi altro utilizzo della macchina. Ogni altro uso è da considerarsi improprio ed esclude qualsiasi responsabilità di Com. Ver srl per danni a persone e/o cose derivante da tale uso improprio.

L'incaricato per le fasi di caricamento è l'operatore.